

RISTORANTE  
CVILLA  
CARIOLA



**Il nostro Ristorante è aperto tutti i giorni dal 28 Marzo 2019 al 13 Ottobre 2019**

dalle ore 12.00 alle 14.30  
e dalle ore 18.30 alle 22.00.

**The restaurant is open every day from 28 March 2019 to 13 October 2019**

from 12 am to 2.30 pm  
and from 6.30 pm to 10 pm

**Das Restaurant ist ab den 28. März 2019 bis 13. Oktober 2019 jeden Tag geöffnet**

von 12.00 bis 14.30  
und von 18.30 bis 22.00

\*\*\*

Il nostro staff è a vostra disposizione per formulare proposte di menù su misura per i vostri eventi speciali, come compleanni, matrimoni, anniversari, battesimi, comunioni o per i vostri eventi aziendali.

*Unsere Mitarbeiter sind zu Ihrer Verfügung um Menüvorschläge für besondere Anlässe wie Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Taufen, Kommunionen oder für Ihre Firmenveranstaltungen zu anbieten.*

*Our staff is at disposal to make menu suggestions for your special events such as birthdays, weddings, anniversaries, baptisms, communions or for your corporate events.*

\*\*\*

#### ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

#### ALLERGENS

*Information about products or substances causing allergies or intolerances is available by contacting the service personnel.*

#### RIECHSTOFF ALLERGENE

*Für genauere Angaben bezüglich der vorhandenen Inhaltsstoffe oder Produkte, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen könnten, können sie sich an das Service-Personal wenden.*

\*\*\*

*NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.*

*Sehr geehrte Gäste, wir weisen darauf hin, dass im Mangel von Frischprodukten (für Füllung oder Beilage) ersatzweise tiefgefrorene Lebensmittel aus eigener Fertigung oder vom Zuliefer verwendet werden*

*In absence of fresh products, we advise customers that some products can be frozen or freezed by blast chiller.*

\*\*\*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3 ".  
| Mit gefrorenen Produkten | Using frozen product*

## VILLA CARIOLA

Hotel, Ristorante, Centro Congressi  
Via Preele, 11 - Loc.tà Pazzon  
Caprino Veronese (Verona)  
Tel: +39 045 6250012

[info@villacariola.it](mailto:info@villacariola.it) | [www.villacariola.it](http://www.villacariola.it)



# MENU DEGUSTAZIONE DI CARNE

Fleisch Degustationsmenü / Meat tasting menu

## ANTIPASTO

Vorspeis / Appetizer

### **Funghi di bosco e polentina morbida su frico di Grana**

*Waldpilze und weich Maisgrieß auf Grana Käse  
Mushrooms and soft polenta on Grana cheese*

## PRIMO PIATTO

Erste Gang/First Course

### **Maccheroncini con ragù di lombetto di coniglio al profumo di maggiorana con pomodori Pachino e zucchine**

*Maccheroncini mit Kaninchenragout, Pachino Tomaten und Zucchini mit Majoran aromatisiert  
Maccheroncini with rabbit ragout, Pachino tomatoes and zucchini flavored with marjoram*

## SECONDO PIATTO

Hauptspeise/Main course

### **Tagliata di filetto di maialino nero di Parma su salsa al pepe verde e senape di Digione**

*Geschnittene Filet von schwarzen Schwein aus Parma auf grüne Pfeffer Sauce und Dijon-Senf  
Sliced fillet of Parma black pork on green pepper sauce and Dijon mustard*

\*\*\*\*\*

**€ 37,00**

*per persona / pro Person / per Person*

*Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included*

# MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE

Fisch Degustationsmenü / Fish tasting menu

## ANTIPASTO

Vorspeis / Appetizer

### **Tentacoli di piovra su timballino di patate, pomodorini e capperi**

*Tentakeln von Oktopus auf einem Timbale von Kartoffeln, Kirschtomaten und Kapern*

*Octopus tentacles on a timbale of potatoes, cherry tomatoes and capers*

## PRIMO PIATTO

Erste Gang/First Course

### **Tagliatelle con calamaretti e zucchini al profumo di limone**

*Tagliatelle mit Tintenfisch und Zucchini mit Zitronen aromatisiert*

*Tagliatelle with squids and zucchini, scented with lemon*

## SECONDO PIATTO

Hauptspeise/Main course

### **Trancio di salmone al pepe rosa con crema al rosmarino e limoni del Garda**

*Lachsscheibe mit Rosa Pfeffer auf Rosmarincreme und Zitronen aus Garda*

*Salmon slice with pink pepper on rosemary cream and Garda lemons*

\*\*\*\*\*

**€ 37,00**

*per persona / pro Person / per Person*

*Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included*

# MENU GRAN DEGUSTAZIONE DI MARE

Großer Fischdegustationsmenü / Fish great tasting Menu

## Primo Piatto / Erste Gang / First course

**Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale**

*Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krabbenfleisch / Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat*

## Secondo Piatto / Hauptspeise / Main course

**Selezione di 6 tipologie di pesce:**

2 Scampi, 2 Gamberoni, coda di rospo alla Mediterranea, filetto di Branzino alla griglia, Capasanta gratinata, trancio di Salmone al pepe rosa con crema al rosmarino e limoni del Garda

**Auswahl von sechs Fischarten:**

*2 Scampi, 2 Riesengarnelen, Seeteufel aus Mittelmeer, Seebarsch Filet vom Grill, Jakobsmuscheln au gratin, Lachsscheibe mit Rosa Pfeffer auf Rosmarincreme und Zitronen aus Garda*

**Selection of 6 types of fish:**

*2 Scampi, 2 King prawns, Mediterranean Monkfish, Scallops au gratin, Sea bass grilled filet, Salmon slice with pink pepper on rosemary cream and Garda lemons*



\*\*\*\*\*

**€ 55,00**

per persona / pro Person / per Person

*(min. 2 persone / mindestens 2 personen / minimum 2 people)*

*Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included*

# MENU DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

Vegetarier Degustationsmenü / Vegetarian Tasting Menu

## ANTIPASTO

Vorspeise/ Starter

### **Millefoglie di melanzane alla parmigiana e pesto leggero**

*Millefeuille von Aubergine Parmigiana mit leichten Pesto*

*Eggplant Parmesan Millefeuille with light pesto*

## PRIMO PIATTO

Erste Gang / First course

### **Sedanini con zafferano e barcaiola di verdure**

*Sedanini Nudeln mit Safran und Gemüse*

*Sedanini pasta with saffron and vegetables*

## SECONDO PIATTO

Hauptspeise / Main course

### **Crepes di verdure con fonduta di formaggi**

*Gemüsecrepes mit Käse-Fondu*

*Vegetable crepes with cheese fondue*

\*\*\*\*\*

**€ 35,00**

per persona / pro Person / per Person

Bevande escluse / außer Getränke / drinks not included

\*disponibile anche pasta per celiaci

\* glutenfreie Pasta zu Verfügung

\* gluten free pasta available

# MENU À LA CARTE

## ANTIPASTI DI PESCE

Fisch Vorspeisen/Fish Appetizer

- Tentacoli di piovra su timballino di patate, pomodorini e capperi** € 13,00  
*Tentakeln von Oktopus auf einem Timbale von Kartoffeln, Kirschtomaten und Kapern*  
*Octopus tentacles on a timbale of potatoes, cherry tomatoes and capers*
- Carpaccio di salmone su letto di verdure croccanti, con crostini al sesamo spuma di bufala affumicata e robiola al basilico** € 15,00  
*Carpaccio von Lachs mit knackigem Gemüse, Sesamcroutons, geräuchertes Büffelmousse und Robiola mit Basilikum*  
*Salmon carpaccio with crunchy vegetables, sesame croutons, smoked buffalo mousse and robiola with basil*
- Gran antipasto di mare** € 22,00  
*Cuore di capasanta gratinata su purea di patate al tartufo, code di mazzancolle croccanti, tentacolo di piovra alla mediterranea, gamberone in manto di San Daniele flambato al Brandy, carpaccio di salmone con pane al sesamo e riccioli burro*
- Großer Vorspeise des Meeres**  
*Jakobsmuschel-Herz gratiniert auf Trüffelkartoffelpüree, knusprige Riesengarnelen, mediterraner Oktopus-Tentakel, Garnele im San Daniele-Mantel flambè mit Brandy, Lachs-Carpaccio mit Sesambrot und Butterlocken*
- Great appetizer of the sea**  
*Scallop au gratin on truffle potatoes puree, crispy mazzancolle, mediterranean octopus tentacle, prawn in San Daniele cloak flambè with Brandy, salmon carpaccio with sesame bread and butter curls*
- Code di scampi e gamberoni reali fritte con crema di maionese al balsamico di Modena e pepe rosa** € 15,00  
*Frittierte Scampi und Riesengarnelen mit Balsamessig aus Modena, Rosa Pfeffer und Mayonnaise Sauce*  
*Fried scampi and king prawns tails with mayonnaise sauce scented with balsamic vinegar and pink pepper*

# ANTIPASTI DI CARNE

Fleisch Vorspeisen/Meat Appetizer

- Funghi di bosco su letto di polentina morbida su frico di Grana** € 13,00  
*Waldpilze mit weich Maisgrieß und Grana Käse*  
*Mushrooms with soft polenta and Grana cheese*
- Carpaccio di carne salà alla trentina con mousse di Caprino profumato al tartufo nero della Lessinia** € 14,00  
*Fleisch Carpaccio aus Trient, mit Ziegenkäsemousse mit Schwarzen Trüffeln aus Lessinia aromatisiert*  
*Salted meat carpaccio with goat cheese mousse flavored with black truffle from Lessinia*
- Gran antipasto del Baldo** € 22,00  
Carpaccio di carne salà alla trentina con mousse di Caprino profumato al tartufo nero della Lessinia;  
Funghi di bosco su frico di Grana;  
Roselline di bresaola con mousse di formaggi e erba cipollina.
- Große Vorspeise des Baldos**  
*Fleisch Carpaccio aus Trient, mit Ziegenkäsemousse mit Schwarzen Trüffeln aus Lessinia aromatisiert;*  
*Waldpilze auf Grana Käse;*  
*Bresaola mit Käse-Mousse und Schnittlauch.*
- Baldo great starter**  
*Salted meat carpaccio with goat cheese mousse flavored with black truffle from Lessinia;*  
*mushrooms on Grana cheese;*  
*breasola with cheese mousse and chives.*
- Millefoglie di melanzane alla parmigiana e pesto leggero** € 13,00  
*Millefeuille von Aubergine Parmigiana mit leichten Pesto*  
*Eggplant Parmesan Millefeuille with light pesto*
- "Regina" di bufala con crudo di Parma su letto di insalatine di stagione** € 13,00  
*Büffelmozzarella mit Schinken aus Parma auf Saisons Salat*  
*Buffalo mozzarella with Parma ham on seasonal salad*
- Tagliere di salumi e formaggi misti (1 persona/2 persone/4 persone)** € 13,00 / € 22,00 / € 39,00  
*Schneidebrett aus Fleisch und Käse (1 Person / 2 Personen / 4 Personen)*  
*Cured meat and mixed cheeses plate (1 person / 2 people / 4 people)*



# PRIMI PIATTI

## Erste Gänge/First courses

- Tagliolini di pasta all'uovo con capesante e polpa di granchio reale** € 17,00  
*Tagliolini Eiernudeln mit Jakobsmuscheln und Krebsfleisch*  
*Tagliolini egg pasta with scallops and crabmeat*
- Caserecce di pasta all'uovo con calamaretti e zucchine al profumo di limone** € 14,00  
*Caserecce mit Tintenfisch und Zucchini mit Zitronen aromatisiert*  
*Caserecce with squids and zucchini, scented with lemon*
- Risotto al profumo di scampi, con zafferano e mazzancolle (minimo 2 persone)** € 17,00  
*Risotto mit Scampi aromatisiert mit Safran und Riesengarnelen (mindestens 2 Personen)*  
*Risotto saffron and king prawns, flavored with scampi (minimum 2 people)*
- Maccheroncini al salmone sfumato al Martini Dry e rucola** € 15,00  
*Maccheroncini Nudeln mit Lachs mit Martini-Dry aromatisiert und wilder Rauke*  
*Maccheroncini pasta with salmon, with Dry Martini flavored and wild rocket*
- Maccheroncini di pasta all'uovo trafileti in bronzo con ragù di coniglio, zucchine e pomodorini Pachino** € 15,00  
*Maccheroncini Eiernudeln mit Kaninchenragout, Pachino Tomaten und Zucchini*  
*Maccheroncini with rabbit ragout, Pachino tomatoes and zucchini*
- Risotto di Villa Cariola con funghi di bosco su crema di Parmigiano al profumo di tartufo nero (minimo 2 persone)** € 17,00  
*Risotto Villa Cariola mit Waldpilze auf Parmesancreme mit schwarz Trüffel aromatisiert (2 personen)*  
*Villa Cariola risotto with mushrooms on a Parmesan cheese cream flavored with black truffle (2 people)*
- Tagliatelle di pasta all'uovo con funghi di bosco e scaglie di Monte Veronese al profumo di timo** € 14,00  
*Tagliatelle Eiernudeln mit Waldpilzen und Monte Veronese Käse mit Thymian aromatisiert*  
*Tagliatelle eggpasta with mushrooms and Monte Veronese cheese flavored with thyme*
- Risotto al "Tastasal" e Valpolicella (minimo 2 persone)** € 15,00  
*Risotto mit "Tastasal" (Schweinefleisch) und Valpolicella Wein (2 personen)*  
*Risotto with "Tastasal" (pork meat) and Valpolicella wine (2 people)*
- Sedanini con barcaiola di verdure al profumo di zafferano** € 13,00  
*Sedanini Nudeln mit Gemüse und mit Safran aromatisiert*  
*Sedanini pasta with vegetables and flavored with saffron*

# SECONDI PIATTI DI CARNE

Fleisch Hauptspeise / Meat main courses

## **TAGLIATA DI MANZO**

### **con rucola e Grana**

*Rindfleisch mit Rauke und Grana Käse  
Sliced beef with rocket and Grana cheese*

€ 17.00

### **al rosmarino e sale grosso**

*Rindfleisch mit Rosmarin und grobes Salz  
Sliced beef with rosemary and salt*

### **al vino Valpolicella**

*Rindfleisch mit Valpolicella Wein  
Sliced beef with Valpolicella Wine*

## **Pregiata costata di scottona scaligera (500 gr)**

*Scottona Rippe vom Grill  
Grilled heifer steak*

€ 22.00

## **Medaglione di maialino con senape antica e salsa ai tre pepi**

*Schweinsmedaillon mit Senf und drei Pfeffer Sauce  
Pork medallion with mustard and three peppers sauce*

€ 15,00

## **Suprema di faraona farcita alle erbette di Provenza**

*Perlhuh Supreme gefüllt mit Kräutern aus der Provence  
Guinea fowl supreme stuffed with Provence herbs*

€ 14,00

## SECONDI PIATTI DI PESCE

Fisch Hauptspeise / Fish main courses

- Gran fritto misto di pesce e filangè di verdure croccanti** € 17,00  
*Frittierte Fischplatte mit knusprigen Gemüsestreifen filangè*  
*Fried fish with crispy slices vegetables filangè*
- Trancio di salmone al pepe rosa con crema al rosmarino e limoni del Garda** € 17,00  
*Lachsscheibe mit Rosa Pfeffer auf Rosmarincreme und Zitronen aus Garda*  
*Salmon slice with pink pepper on rosemary cream and Garda lemons*
- Medaglioni di Coda di rospo in guazzetto alla livornese** € 18,00  
*Seeteufel mit Tomaten, schwarzen Oliven, Oregano und Kapern*  
*Angler-fish with tomatoes, black olives, oregano and capers*
- Pesce fresco del giorno alla griglia (500 gr)** € 22.00  
*Tagesfisch vom Grill*  
*Grilled fresh fish of the day*
- Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno flambata al Brandy** € 18.00  
*Seebarsch Filet mit Kartoffelkruste und Schalottencreme flambè mit Brandy*  
*Sea bass fillet with a potatoes crust on shallot cream flambé with Brandy*
- Grigliata mista (minimo 2 persone)** € 25.00  
*Mixed Grill (mindestens 2 personen)*  
*Mixed grill (minimum 2 person)*  
*(a persona/ pro Person/ per person)*

## MENU BABY

- Pasta al pomodoro, al ragù o all'olio extravergine di oliva** € 9,00  
*Nudel mit Tomatesauce oder mit Ragout oder mit Olivenöl*  
*Pasta with tomato sauce or ragout or olive oil*
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte** € 10,00  
*Wiener Schnitzel mit Pommes frites*  
*Milanese veal chop (breaded) with French fries*

# CONTORNI

Beilagen / Side Dishes

- Verdure miste alla griglia** € 5,00  
*Gemischtes gegrillte Gemüse*  
*Mixed grilled vegetables*
- Patate fritte** € 4,00  
*Pommes frites*  
*French fries*
- Patate al forno** € 4,00  
*Ofenkartoffeln*  
*Baked potatoes*
- Insalata mista piccola/grande** € 4,00 / € 7,00  
*Gemischter Salat klein oder gross*  
*Mixed salad small or big*
- Verdure cotte al vapore** € 5,00  
*Gedämpft Gemüse*  
*Steam cooked vegetables*

# INSALATONE

Salate / Salads

- Insalatona di Villa Cariola** € 11,00  
*(insalata verde, carote, mais, rucola, pomodori, mozzarella, gamberetti, ananas)*  
**Großer gemischter Salat Villa Cariola**  
*(grüner Salat, Möhren, Mais, Rauke, Tomaten, Mozzarella, Krabben, Ananas)*  
**Big mixed salad Villa Cariola**  
*(green salad, carrots, corn, rocket, tomatoes, mozzarella, shrimps, pineapple)*
- Insalatona Mediterranea** € 11,00  
*(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, capperi, olive, tonno e mozzarella)*  
**Großer gemischter Salat Mediterranea**  
*(grüner Salat, Radicchio, Möhren, Mais, Rauke, Tomaten, Kapern, Oliven, Thunfisch und Mozzarella)*  
**Big mixed salad Mediterranea**  
*(green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, capers, olives, tuna fish and mozzarella)*
- Insalatona Contadina** € 11,00  
*(insalata verde, radicchio, carote, mais, rucola, pomodori, pollo, cetrioli)*  
**Großer gemischter Salat Contadina**  
*(grüner Salat, Radicchio, Möhren, Mais, Rucola, Tomaten, Hühnerfleisch, Gurken)*  
**Big mixed salad Contadina**  
*(green salad, radicchio, carrots, corn, rocket, tomatoes, chicken, cucumber)*

# DESSERT

<b>Sorbetto al limone</b> <i>Zitronensorbet</i> <i>Lemonsorbet</i>	€ 3,00
<b>Gelato</b> <i>Eis</i> <i>Ice-cream</i>	€ 4,00
<b>Macedonia</b> <i>Obstsalat</i> <i>Fruit salad</i>	€ 4,00
<b>Carpaccio di ananas marinato al pepe rosa e anice stellato</b> <i>Ananas-Carpaccio in rosa Pfeffer und Sternanis mariniert</i> <i>Pineapple carpaccio in pink pepper and star anise marinated</i>	€ 5,00
<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù (Mascarpone Dessert mit Kaffee aromatisiert)</i> <i>Tiramisù (Coffee-flavoured Mascarpone dessert)</i>	€ 5,00
<b>Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco</b> <i>Panna cotta mit Schokolade oder Waldbeeren</i> <i>Panna cotta with chocolate or wild berries</i>	€ 5,00
<b>Creme bruléé</b> <i>Gebrannte Creme</i> <i>Creme bruléé</i>	€ 5,00
<b>Tartelletta con crema al Mascarpone e scaglie di cioccolato o con fragole e panna</b> <i>Törtchen mit Mascarpone und schokoladen Tropfen oder mit Erdbeeren und Sahne</i> <i>Tart with Mascarpone cream and chocolate flakes or with strawberries and cream</i>	€ 5,00
<b>Sbrisolona tradizionale di Mantova alle mandorle con crema alla grappa e crema alla nocciola</b> <i>Traditionelle Mantua "Sbrisolona" mit Mandeln, Grappa-Creme und Haselnusscreme</i> <i>Traditional Mantua "Sbrisolona" with almonds, grappa cream and hazelnut cream</i>	€ 5,00
Coperto / Gedeck / Cover	€ 2,00



## VILLA CARIOLA

*Hotel, Ristorante, Banchetti, Sale Meeting*

Via Preele, 11 - Loc.tà Pazzon  
Caprino Veronese (Verona)  
+39 045 6250012  
info@villacariola.it

[www.villacariola.it](http://www.villacariola.it)



Follow  
us on  
Facebook

SHARE YOUR REVIEW ON

